

**PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS
PARA EL CONTRATO DE SERVICIO DE GESTION DE LAS INSTALACIONES DEL
YACIMIENTO GEOLOGICO EN EL PARAJE CABEZO NEGRO**

CONDICIONES TECNICAS:

El adjudicatario prestará los siguientes tipos de servicio en el las instalaciones arrendadas, sobre las que recae el contrato:

- Servicio de mantenimiento de las instalaciones municipales, Yacimiento arqueológico, mirador y alrededores, en las debidas condiciones de ornato y limpieza, objeto de este contrato.
- Servicio de información turística: para la prestación de este servicio a los usuarios, el establecimiento contará con un espacio para exponer el material informativo y promocional que se le facilitará desde la Oficina Municipal de Turismo y que deberá ser actualizado regularmente por el adjudicatario, que también recibirá formación sobre los recursos naturales y culturales del Yacimiento y otros de interés de la localidad, con el fin de que participe en la divulgación de los mismos.
- Servicio de cafetería: expedición de bebidas y comidas.
- Servicio de venta de productos artesanales y locales.

Todas las obras de instalación de carácter permanente o de cualquier índole que realice el adjudicatario, quedarán en beneficio de la finca una vez concluido el arrendamiento.

Todas las obras de conservación, reparación y mejoras, correrán a cargo del adjudicatario, así como los gastos de mantenimiento, buen uso y limpieza de las instalaciones y/o maquinarias mencionadas en el inventario.

Las instalaciones deberán conservarse en las mismas condiciones en las que se realiza la entrega, así como realizar el mantenimiento necesario para su conservación con el debido ornato.

Serán por cuenta del contratista todas las labores pertinentes de limpieza, higiene, seguridad y ornato de las instalaciones en que se desarrollará la explotación de las instalaciones, y sus utensilios, durante todo el tiempo de vigencia del contrato, estableciendo y conservando los medios adecuados para ello, de forma que se garantice su perfecto estado de limpieza y funcionamiento. Así mismo, serán por cuenta del adjudicatario cuantos gastos vengan originados por el funcionamiento y mantenimiento de la explotación.

Los utensilios, instalaciones y maquinarias necesarios para el adecuado cumplimiento del contrato que deberá aportar o, en su caso, reponer el contratista, deberán reunir las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud necesarias para ejercer la explotación del servicio en óptimas condiciones.

La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.

Los residuos de comida y otros desperdicios que se produzcan en el servicio se tendrán en contenedores cerrados, retirándose de la zona en la que se desarrolle la prestación del servicio, diariamente.



FO1471c79391a1169607e503050a249

El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico. Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica
<https://sede.calasparra.regiondemurcia.es/validacionDoc/index.jsp?entidad=30013>

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
PEDRO ANGEL BARBA LAX	Ingeniero Técnico Industrial	26/05/2021 10:38



FO1471c79391a1169607e503050a249

El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico. Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica
<https://sede.calasparra.regiondemurcia.es/validacionDoc/index.jsp?entidad=30013>

- Personal de servicio

El adjudicatario deberá tener contratados, conforme a la normativa laboral y de Seguridad Social, a todos sus trabajadores o personal que presten servicio en las instalaciones del arrendador, debiendo encargarse el adjudicatario de su remuneración, gastos, impuestos y obligaciones legales.

El adjudicatario queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del personal a su servicio, así como cualesquiera otros a que las disposiciones legales vigentes obliguen.

No existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Calasparra, por cuanto aquél queda expresamente sometido al poder direccional y de organización de la empresa adjudicataria en todo ámbito y orden legalmente establecido y siendo, por tanto, ésta la única responsable y obligada al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria, por cuanto dicho personal en ningún caso tendrá vinculación jurídico-laboral con el Ayuntamiento, y ello con independencia de las facultades de Control e Inspección que legal y/o contractualmente correspondan al mismo.

Para acreditar lo anterior, el adjudicatario entregará mensualmente el listado de trabajadores y justificantes de cumplimiento con sus obligaciones de cotización respecto a los mismos.

El personal que utilice deberá estar debidamente capacitado, uniformado, con buena presencia y aseo, en posesión de los preceptivos carnets que correspondan según la normativa vigente.

Está prohibido fumar, masticar goma o comer en el puesto de trabajo.

No se permitirá la entrada a la cocina y barra a ninguna persona ajena a dichos servicios, excepto el servicio de inspección competente y personal de inspección del Ayuntamiento.

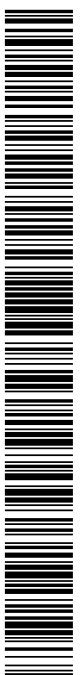
El personal que el adjudicatario destine a la prestación de los servicios que se contraten, deberá someterse a las normas sobre salubridad, seguridad y control actualmente en vigor.

- Normativa

El adjudicatario deberá suscribir una póliza de seguros, que cubra la responsabilidad civil contractual y extracontractual solidariamente de todos los riesgos y responsabilidades que puedan producirse de la explotación del negocio, y que cubra la integridad de las instalaciones y de los elementos que lo componen. Deberá entregar una copia de la póliza del seguro, antes del inicio de la actividad.

El adjudicatario deberá respetar las normas de salubridad, normas en materia de ruido, normas y usos de Policía urbana y en general toda la normativa, así como la convivencia con la urbanización Valle del Sol.

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
PEDRO ANGEL BARBA LAX	Ingeniero Técnico Industrial	26/05/2021 10:38



F01471c7f9391a1169607e503050a249

El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico. Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica
<https://sede.calasparra.regiondemurcia.es/validacion/Doc/index.jsp?entidad=30013>

Deberá respetarse los periodos de poda. No se podrán utilizar productos nocivos para el medioambiente en la limpieza y mantenimiento de las instalaciones.

Los restos de poda y demás limpieza que se realice en las instalaciones se depositarán en los debidos contenedores hasta su retirada por personal autorizado (servicio de recogida de basura, etc...).

Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas y aperitivos, cumplirán las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza exigidas en las distintas reglamentaciones sanitarias.

Todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con la normativa vigente.

El almacenamiento será el adecuado para cada tipo de alimentos y a la temperatura apropiada para cada grupo o estado de presentación (frescos, refrigerados o congelados).

No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de un período normal de utilización.

Se evitarán el contacto entre los alimentos crudos y preparados, tanto durante la preparación de las comidas como en su conservación.

Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación como durante su preparación culinaria.

Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Todos los gastos de la explotación, así como los gastos de luz, gas, agua y cualquier servicio y suministros que afecten al local en cuestión y a sus instalaciones y maquinarias, serán de cuenta del adjudicatario, incluidos los de mantenimiento (contrato de mantenimiento de aire acondicionado, baja tensión, extintores, etc...).

La luz corresponderá a la de las instalaciones del yacimiento, zona recreativa, cafetería y el alumbrado público existente en las rotondas de la circunvalación.

El Adjudicatario comunicará al Ayuntamiento la previsión de horario de funcionamiento para cada Temporada.

El adjudicatario/a se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios/as, Hoja de reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente al responsable designado por el Ayuntamiento, salvo que se produzca cualquier reclamación, en cuyo caso, se obliga a comunicar tal circunstancia en el día siguiente hábil.

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
PEDRO ANGEL BARBA LAX	Ingeniero Técnico Industrial	26/05/2021 10:38

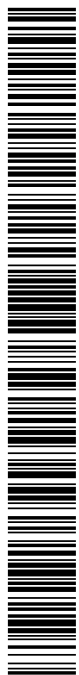
ANEXO 1

INSTALACIONES

Las instalaciones que se ponen a disposición del arrendatario para cumplimentar el servicio contratado, son las siguientes:

- a) Yacimiento Geológico: Polígono 23, Parcela 34, del catastro de rústica.
- b) Zona de acceso (viales): 1.223 m².
- c) Aparcamientos: 875 m².
- d) Mirador: 131 m².
- e) Superficie zona recreativa (parcela vallada): 2.280 m².
- f) Superficie cafetería: 215 m².
- g) Aseos: 12 m².

Calasparra, con firma y fecha al pie de página.
DOCUMENTO FIRMADO ELECTRONICAMENTE



F01471c79391a1169607e503050a249

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
PEDRO ANGEL BARBA LAX	Ingeniero Técnico Industrial	26/05/2021 10:38